کڑاھی گوشت (مٹن کڑاھی)

اسے کڑاہی گوشت کا نام اسے پکانے کے لیے مخصوص برتن کے استعمال پر دیا گیا، بالٹی اور کڑاہی (کھانا پکانے کا برتن بالٹی جسے جنوبی پاکستان میں کڑاہی کہا جاتا ہے) ایک ہی جیسی ہوتی ہیں یعنی بھاری پیندے والا، گول برتن۔

لنڈی کوتل سے یہ مزیدار بالٹی گوشت سفر کر کے پنجاب اور پھر پوری دنیا تک پہنچ گیا۔

مٹن کڑاہی بکرے یا بھیڑ کے گوشت کے چھوٹے ٹکڑوں پر مشتمل ہوتی ہے، جسے ٹماٹروں، سبز مرچ، نمک اور ترجیحاً جانور کی چربی میں ہی پکایا جاتا ہے

اصلی لنڈی کوتل کڑاھی گوشت۔

اجزاء

بکرے کی ران کا چھوٹی بوٹیوں میں کٹا گوشت ڈیڑھ کلو

نو سو گرام ٹماٹر

(سات سے دس سبز مرچیں یا حسب ذائقہ (کٹی ہوئی

حسب ذائقہ نمک

آدھا کپ تیل، تاہم قربانی کے تازہ گوشت میں جانور کی چربی ہی کافی ہوتی ہے

پکانے کا طریقہ

تیز آنچ پر گوشت کو تیل یا چربی میں پکائیں۔ اور پھر اس میں سبز مرچ اور نمک شامل کرلیں، کچھ منٹ پکانے کے بعد اس میں ٹماٹروں کو ڈال دیں۔

ڈھک کر اس وقت تک پکائیں جب تک گوشت گل نہ جائے اور ٹماٹر کا پانی خشک ہو جائے۔پھر بھون لیں کہ یہ تری چھوڑ دے۔

اب یہ سرخ و نارنجی گوشت کھائے جانے کے لیے تیار ہے جسے گرم لذیذ نان کے ساتھ پیش کریں۔

ڈھابا کڑاھی گوشت

اجزاء:

بکرے کا گوشت............ ۱ کلو

تیل............ ۱ سے دو پیالی

ٹماٹربڑے.........6عدد

لہسن ادرک پسا....4 کھانے کے چمچ

نمک......... ۱ چائے کا چمچ

لال مرچ کوٹی ہوئ ....دو چائے کا چمچ

بھنا کوٹا ہوا ثابت دھنیا اور بھنا کٹا زیرا............ ڈیڑھ کھانے کا چمچ (آپشنل)

ادرک لمبی باریک کٹی---------------- ۲ چمچ

کوٹی ہوئ کالی مرچ---------------- ۱ چائے کا چمچ

ہرا دھنیا........... سجاوٹ کے لے

ہری مرچ لمبائ میں کٹی—- 4 عدد

دہی——— ایک کپ

۱ لیموں کا رس

ترکیب:

سب سے پہلے آئل گرم کریں کہ کڑکڑانے لگے۔ پھر اس میں گوشت ڈال کر تیز آنچ پر بھونیں۔

ہلکا سنہری ہو جائے توپسا ادرک لہسن شامل کریں۔

ہلکا سا بھون کرباریک کٹے ٹماٹر ڈال کر ہلکی آنچ پر ڈھک دیں- گوشت گلنے پر اتنا بھونیں کہ ٹماٹر گل جائے اور چھلکا نظر نہ آئے۔

پھر نمک لال مرچ ڈال کر بھنا کٹا دھنیا اور زیرا ادرک کٹی ہوئی اور موٹی کٹی کالی مرچ ڈال کر دہی ڈال کر بہت تیز آنچ پر تیز تیز چلاتے ہوئے بھونیں- آخر میں لیموں کا رس ڈال کر دم پر **10** منٹ ڈھک کر چھوڑدیں۔

نکالنے سے پہلے ھرا دھنیا ادرک اور ہری مرچ ڈال کر گارنش کر دیں۔

لیجیے گھر بیٹھے ڈھابا کڑاھی کا مزا لیجیے ساتھ میں رائتہ اورسادی لچھوں میں کٹی پیاز ضرور رکھیے۔

سیکرٹ ٹِپس:

یاد رکھئے کہ کڑاھی گوشت کو ڈھابے جیسا ذائقہ دار بنانے کے لئے آپ کے پاس بھاری پیندے والی کافی بڑی فولادی کڑاھی ضرور ہونی چاہئے جس میں آپ گوشت کو تیز آنچ پر باآسانی الٹ پلٹ سکیں۔ کڑاھی گوشت کو جب بہت تیز آنچ والے

شعلوں پر بھونا جاتا ہے تو آگ کی لپٹ کڑاھی کے گرم تیل کی چھینٹوں کی وجہ سے کڑاھی کے اندر پہنچ کر گاھے بگاھے ایک تیز اور اونچا شعلہ پیدا کرتی ہے اور اس شعلے سے گوشت میں جو ھلکا سا دھوئیں کا ذائقہ پیدا ہوتا ہے وہی اصل کڑاھی گوشت کے ذائقے کا راز ہے۔ ڈھابوں اور ریسٹورنٹس کے چولھے بڑے اور تیز شعلے والے ہوتے ہیں اور ان کے پکانے کی جگہ بھی کُھلی ہوتی ہے اس لئے ان کے شیف یہ شعلے والا ایڈونچر باآسانی کرسکتے ہیں کہ یہی ان کے ذائقے کا راز اور گُر ہے۔ جبکہ گھروں کے کچن کے چولھوں کا شعلہ اتنا ھائی نہیں ہوتا اور نہ گھروں کے کچن میں چولھے کے اوپر یا ارد گرد اتنی کھلی جگہ ہوتی ہے کہ فرائ کرنے کے دوران کڑاھی کے اندر شعلہ کی لپٹ پیدا کی جائے۔ یہ خطرناک ثابت ہوسکتی ہے۔ البتہ جن لوگوں کو پریکٹس ہوتی ہے وہ گھر کے کچن میں بھی ایسا کرنے میں کامیاب رہتے ہیں۔

0307-8162003